

2009 oktober

CCN Limburg · Herfst

VOORGERECHT Baked Crabcake met Green Gazpacho-style Sauce

Baked Crabcake met Green Gazpacho-style Sauce

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	0.25	
groene paprika	0.5	
kleine ui	1	
verse oregano	2	t.l.
tenen knoflook	2	
rode wijnazijn	15	ml
olijfolie	30	ml
tabasco, enkele druppels		
zout		
peper		
crabvlees met mooie stukjes	500	gr.
grote romatomen	2	
bosuitjes	4	
mayonaise	120	ml
boter om in te vetten		
pringles sour cream & onion	1	bus

Green Gazpacho-style Sauce: 1. Schil de komkommer, verwijder de zaden en snij in grove stukken. Verwijder de zaadjes uit de paprika en snij in grove stukken. Snij de knoflook in plakjes. Snij de ui in grove stukken. Snipper de oregano. 2. Meng alle ingrediënten, behalve de olijfolie, in een grote kom en laat een uurtje of liever nog iets langer staan. 3. Doe de ingrediënten in de blender. Blender tot een mooie gladde saus onder druppelsgewijs toevoeging van de olijfolie. 4. Proef en breng stevig op smaak met peper, zout of tabasco.

Crabcake: 1. Verwarm de oven voor op 200°C. 2. Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en snij in kleine blokjes. 3. Snij de uitjes in dunne ringetjes. 4. Meng in een grote kom de crab, tomaten en uitjes en de mayonaise. 5. Breng op smaak met zout en peper. 6. Vul 10 ingevette ramaquins met het mengsel en druk stevig aan. 7. Bak in de oven gedurende 10 min.

Serveren: Leg een lepeltje saus op het bord en leg de crabcake er tegenaan. Steek voorzichtig een chip rechtop in de crabcake

Oysters Rockefeller

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	350	gr.
boter	20	gr.
waterkers	1	bos
fijngesneden peterselie	5	e.l.
bosuitjes	7	
fijngehakte groene peperkorrels	2	t.l.
zwarte peper		
cayennepeper		
marjoraan	2	t.l.
basilicum	2	t.l.
zout		
pernod	1.5	e.l.
slagroom	150	ml
grof zeezout		
oesters	30	

1. Kook de spinazie in aanhangend water net gaar. Laat hem goed uitlekken en druk zoveel mogelijk vocht eruit. Snij hem klein. 2. Hak de waterkers fijn. Snij de uitjes fijn. 3. Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Voeg de spinazie, waterkers, peterselie, uitjes en groene peper toe en laat dit 5 min. smoren. 4. Roer zwarte peper, cayennepeper, marjoraan, basilicum, zout, pernod en room erdoor. Laat dit 5 min. koken tot het mengsel dik en romig is. Voeg evt. nog een beetje room toe. Zet het vuur uit. 5. Verwarm de oven voor op 200°C. 6. Strooi een laag grof zeezout in een ovenschotel. 7. Open de oesters, laat het vocht weglopen en maak de oesters los. Leg de oesters terug in de holle schelp. Zet de schelp op het zeezout. 8. Verdeel het spinaziemengsel over de oesters. Zet de schaal in de oven en bak tot de bovenkant lichtbruin is. 10 -15 min. Serveren: Leg een hoopje zeezout midden op een bord. Leg er per persoon 3 oesters in een stervorm op. Serveer direct

Forel met pecannotenkorst en cranberryrelish

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forellen	5	
pecannoten	300	gr.
bloem	40	gr.
gedroogde oregano	1	e.l.
gedroogde dragon	1	e.l.
zout		
zwarte peper		
verse of diepvries cranberries	250	gr.
sinaasappel	1.5	
suiker	80	gr.
rioja of pinot noir	125	ml
boter		
zoete aardappelen	1	kg
slagroom	50	ml
sinaasappels	3	
bieslook	1	bos

Forel: 1. Fileer de forellen, maar laat het vel zitten. 2. Meng de pecannoten, bloem, oregano, dragon, peper en zout en maal het mengsel in de keukenmachine tot halffijn. 3. Leg op een bord en paneer de witte kant van de forellen hiermee. Druk het notenmengsel er een beetje in. 4. Bak de forellen in de boter. Begin met de notenkant tot ze mooi bruin zijn, draai ze voorzichtig om en bak ze verder gaar op de velkant. Cranberryrelish: 1. Snij de zestes van de sinaasappels en pers ze daarna uit. 2. Doe de cranberries in de keukenmachine, voeg de zestes toe en maal ze fijn. Voeg de suiker en het sinaasappelsap toe en meng. 3. Verhit de wijn in een sauspan en kook tot de helft in. 4. Voeg het cranberriemengsel toe en kook even door. Breng op smaak met zout en peper of suiker. Monteer indien nodig met wat harde boter. Pastinaakpuree: Schil de aardappelen, kook ze gaar en maak er met de slagroom en peper en zout een mooie puree van. Sinaasappels: Schil de sinaasappels tot op het vruchtvlees en de partjes los. Serveren: Leg een hoopje aardappelpuree op een verwarmd bord. Leg hier tegenaan een forelfilet met de notenkant naar boven. Hier half op en half naast een beetje van de cranberryrelish. Garneer met 2 partjes sinaasappel en enkele sprietjes bieslook.

HOOFDGERECHT Lamskoteletjes met rode uienmarmelade, pastinaakpuree en granaatappelsaus

Lamskoteletjes met rode uienmarmelade, pastinaakpuree en granaatappelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamskoteletjes	20	
tenen knoflook	3	
sjalotten	2	
zwarte peperkorrels	1	t.l.
thym	1	t.l.
olijfolie	5	t.l.
honing	2.5	e.l.
rode uien middelmaat	8	
zout		
gemalen zwarte peper	2	t.l.
balsamico azijn	8	e.l.
rode wijn azijn	4	e.l.
pastinaken	1	kg
slagroom	500	ml
peper		
nootmuskaat		
suiker	2	l
zwarte peper		
rode port	500	ml
rode wijn	250	ml
kalfsfond	250	ml
granaatappels	3	
boter	2	e.l.

Lamskoteletjes: 1. Maal de knoflook, sjalotten, zwarte peper, thym, olijfolie en honing in de keukenmachine tot een pasta. 2. Wrijf de lamskoteletjes hiermee in en laat op kamertemperatuur een uurtje intrekken. 3. Dep de koteletjes droog en bak ze op het laatste moment mooi rosé in wat boter of grill ze. Uienmarmelade: 1. Schil de uien en snijd ze in schijven. Verhit de olijfolie in een pan met dikke bodem en bak hierin de uien met zout en peper tot de uien zacht zijn. Blijf goed roeren, ze moeten niet bruin worden. 2. Voeg de twee soorten azijn toe. Laat aan de kook komen, zet het vuur héél laag. Doe een goed sluitende deksel erop en laat een uurtje stoven. Pas op voor aanbranden, maar roer er zo weinig mogelijk in zodat de uien zoveel mogelijk heel blijven. 3. Voeg indien de marmelade te zuur is nog wat suiker toe. Pastinaakpuree: 1. Schil de pastinaken en snij ze in grove stukken. 2. Doe de pastinaken met de nootmuskaat en de slagroom in een pan en stoof ze langzaam gaar in ong. 30 min. 3. Haal de pastinaken uit de pan, maar bewaar het kookvocht. 4. Knijp de pastinaken door de pureeknijper en maak er met kookvocht een mooie puree van. Breng op smaak met peper/zout. Granaatappelsaus: 1. Verhit een pan met dikke bodem en caramelliseer hierin de suiker. Blus af met de azijn en voeg de peper toe. Verhit tot bijna alle vocht verdampt is. 2. Voeg de port toe en laat tot $\frac{1}{4}$ inkoken. 3. Voeg de rode wijn toe en laat

tot ½ inkoken. 4. Voeg de kalfsfond toe en laat inkoken tot er een dikke stroperige saus ontstaat. 5. Maak een moes van de granaatappels, maar houd de zadjes van minstens één granaatappel apart voor de garnering. 6. Voeg als de saus voldoende is ingekookt de granaatappelmoes toe en laat heel even doorkoken. Serveren: Leg een hoopje pastinaakpuree midden op een voorverwarmd bord. Zet aan beide kanten een koteletje er met het botje omhoog zoveel mogelijk rechtop tegenaan. Leg er een bergje uienpuree naast. Nappeer met de granaatappelsaus en strooi er een paar granaatappelzadjes overheen.

DESSERT Mangotrifle

Mangotrifle

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	
suiker	110	gr.
sauternes	250	ml
citroenen (sap van)	2	
cointreau	4	e.l.
slagroom	250	ml
lange vingers of 10 plakken cake	2	pakken
mango's	5	

1. Splits de eieren. Klop de eidooiers met de suiker dik en lichtgeel. Verwarm dit mengsel al kloppend boven een pan met kokend water ong. 10 min. 2. Voeg langzaam, al roerende, de helft van de Sauternes en het citroensap toe. Verwarm voorzichtig nog even. Laat afkoelen. 3. Klop de eiwitten stijf. 4. Klop de slagroom stijf. 5. Meng, als het eidooiermengsel is afgekoeld, de slagroom en de eiwitten erdoor. 6. Meng de overgebleven wijn en likeur. 7. Bedek de bodem van een grote schaal of 10 kleine schaaltjes met cake of lange vingers en besprenkel met het wijn-likeurmengsel. 8. Schil de mango's en halveer ze of verdeel ze in zo groot mogelijke stukken. 9. Verdeel de mango over de schaal of schaaltjes, zodat ieder een halve mango krijgt. Spreid hierover de mousse. Serveren: Versier met een mooi stukje cake of een lange vinger.